


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

	TOMATE FRITO	FRIED TOMATO SAUCE	Revisión / Revision: 1
	E-PRC-FRI-001		Fecha/Date: ABRIL 2017
			Código/Code: 51-001

DENOMINACIÓN COMERCIAL	TOMATE FRITO	FRIED TOMATO SAUCE	NAME OF THE PRODUCT
DESCRIPCIÓN	Es el producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización y sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con la adición facultativa de los ingredientes autorizados, envasado en recipientes cerrados herméticamente conservado mediante el tratamiento térmico adecuado.	It is the product made from tomatoes for use in any form and cooked with edible vegetable oil, with the corresponding addition of the duly authorized ingredients. It is stored in hermetically sealed recipients, which are conserved by using the right thermal processing.	DESCRIPTION
INGREDIENTES	Tomate y concentrado de tomate (170 g para producir 100 g de producto), aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico.	Tomatoes and tomato concentrate (170 g to produce 100 g of product), sunflower oil, onions, sugar, salt and an acidulant: citric acid.	INGREDIENTS

	ALÉRGENOS / ALLERGENS				
	Contenido en el producto / Contents in the product			Declaración de trazas en etiquetado / Possibility of finding traces in product	
	SI / YES	NO	SI / YES	NO	
Cereales con gluten y derivados		X		X	Cereals containing gluten
Crustáceos y derivados		X		X	Crustaceans
Huevos y derivados		X		X	Eggs
Pescado y derivados		X		X	Fish
Cacahuets y derivados		X		X	Peanuts
Soja y derivados		X		X	Soybeans
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X	Milk (includen lactose)
Frutos de cáscara y derivados		X		X	Nuts
Apio y derivados		X		X	Celery
Mostaza y derivados		X		X	Mustard
Semillas de sésamo y derivados		X		X	Sesame
Anhidrido sulfuroso (> 10 mg/kg of SO2)		X		X	Sulphur dioxide (> 10 mg/kg of SO2)
Altramucos y derivados		X		X	Lupin
Moluscos y derivados		X		X	Molluscs

Permitida alegación SIN GLUTEN:	SI / YES : < 20 ppm	SI / YES: < 10 ppm	SI / YES	Allowed labeling GLUTEN FREE
OGM	Libre de OGM (GMO free) según Reg. 1829/2003			GMO
RADIACIONES	El producto no ha sido irradiado			RADIATIONS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL INFORMATION			
	Valor medio / Middle value	Tolerancia / Tolerance	
Consistencia *BOSTWICK	7,5 – 9,5	6,5 – 11,5	Consistency: *BOSTWICK
Sólidos solubles *BRIX	11,0 – 13,0	10,5 – 16,0	Soluble solids: *brix
pH	4,20 - 4,30	4,10 - 4,40	pH
% Sal	0,95 – 1,15 %	0,90 – 1,30 %	% Salt
Acidez expresado como % de ácido cítrico	0,40 – 0,60 %	0,20 – 0,80 %	Acidity express as citric acid %
Contaminantes químicos	Según Reglamento 1881/2006	Acording Regl. 1881/2006	Chemical residues


CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL INFORMATION			
Norma de referencia de estabilidad micro:	AFNOR NF V8 - 408		Based on:
Técnica de análisis:	Incubación a 37 °C - 7 días	Incubation at 37 °C - 7 days	Incubation estándar:
Criterios de Estabilidad tras incubación:	Ausencia de deformación de envase	Free of container deformation	Stability criteric after uncubation
	Ausencia de modificaciones organolépticas	Free of sensorial modifications	
	Diferencia de pH < 0,5 respecto a testigo	Less than 0,5 of pH against control	
Recuento total (PCA)	0 – 100 ufc/g		Total Count (PCA)
Recuento de Lactobacillus (MRS)	0 – 50 ufc/g		Count of Lactobacillus (MRS)
Recuento de Mohos y levaduras (SDA)	0 – 50 ufc/g		Yeast and Mold count (SDA)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIAL INFORMATION			
Aspecto	Característico	Tipical	Aspect
Olor / sabor	Típico. Ausencia de sabores y olores extraños	Tipical. The lack of any strange flavours and smell	Flavour
Textura	Típica	Tipical	Consistence

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL INFORMATION			
	Valor medio por 100 g	Tolerancia UE	
Valor energético	291 kJ / 70 Kcal		Energy
Grasas	3,3 g	1,8 - 4,8	Fat
De las cuales saturadas	0,4 g	0 - 1,2	of wich saturates
Hidratos de carbono	7,4 g	5,4 - 9,4	Carbohydrates
De los cuales azúcares	5,6 g	3,6 - 7,6	Of wich sugars
Fibra	1,8 g	0 - 3,8	Fibre
Proteínas	1,7 g	0 - 3,7	Protein
Sal	0,8 g	0,425 - 1,175	Salt

FORMATO / FORMAT	CAPACIDAD / CAPACITY	CONTENIDO NETO / NET WEIGHT
Brik 390g		390 g
Brik 400g		400 g
Lata 1/2 Kg / Tin 1/2 Kg	425 ml	400 g
Lata 1 Kg / Tin 1 Kg	850 ml	800 g
Lata 3 Kg / Tin 3 Kg	2650 ml	2600 g
Lata 5 Kg / Tin 5 Kg	4250 ml	4200 g
Frascos 370 ml / Glass jar 370 ml	370 ml	350 g
Frascos 580 ml / Glass jar 580 ml	580 ml	550 g
Bolsa Aséptica / Aseptic Bag	200 litros	215 ± 10 Kg

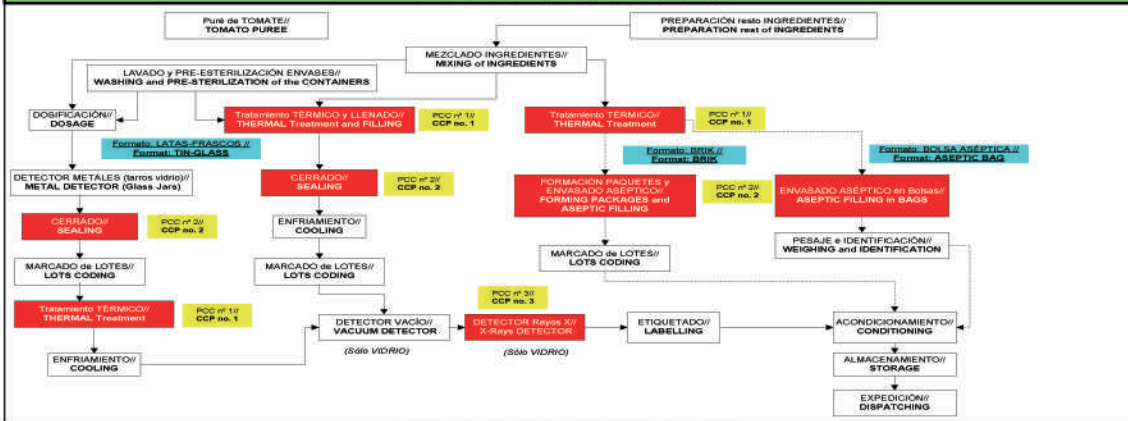
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

	TOMATE FRITO	FRIED TOMATO SAUCE	Revisión / Revision: 1 Fecha/Date: ABRIL 2017 Código/Code: 51-001
	E-PRC-FRI-001		

VIDA ÚTIL	SHELF LIFE	ALMACENAMIENTO / STORAGE	VIDA ÚTIL SECUNDARIA / SECONDARY SHELF
<ul style="list-style-type: none"> ☑ Latas y Frascos: Se establece 5 años a partir de la fecha de fabricación. ☑ Brik: Se establece 18 meses a partir de la fecha de fabricación. ☑ Bolsa aséptica: Se establecen 2 años a partir de la fecha de fabricación. 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Tin and Glass jar: 5 years of shelf life is established as of the manufacturing date. ☑ Brik: 18 months of shelf life is established as of the manufacturing date. ☑ Aseptic bag: 2 years of shelf life is established as of the manufacturing date. 	No precisa instrucciones de almacenamiento, se aconseja mantener en lugar fresco y seco / No special storage or maintenance instructions are required; although it is better to keep in a cool, dry place.	Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase hermético y consumir antes de 3 días / One opened, keep refrigerated in airtight container and consume within 3 days

Modo de preparación:	El tomate frito, puede tomarse en frío o en caliente, como acompañamiento de sus platos de pasta, arroz, carnes, pescados,...	The tomato sauce can be eaten cold or hot, as an accompaniment to pasta dishes, rice, meat, fish,...	Preparation Instructions:
-----------------------------	---	--	----------------------------------

DIAGRAMA DE FLUJO - PCC / FLOWCHART - CCP



DENOMINACIÓN SOCIAL: CAN ROT-XARDÀ · ANTONI FELIP COMA · 39.375.203-P
 UBICACIÓN: C/ DR. FERRAN, 48 - POL. IND. BUFALVENT
 POBLACIÓN / COD. POSTAL / PROVINCIA: MANRESA · 08243 · BARCELONA
 EMAIL RESPONSABLE CALIDAD: rotxarda@rotxarda.cat
 NÚM. RSIPAC: 40.15838/CAT - NÚM RGSEAA: 40.074512/B
 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12/04/2017